

日本の風物詩 恒例の「日本酒の日」記念振舞酒

10月1日（火）に実施

正午と午後5時の2回、先着200名様には記念枡を贈呈

10月1日が「日本酒の日」であることはご存知ですか。1978年(昭和53年)に制定されて以来、今年で33年目を迎えるようとしています。この「日本酒の日」を記念して、10月1日(火)の正午と午後5時の2回、吉例の鏡開きを行い、参加者に樽酒を振る舞います。

当日は日本の酒情報館1階正面の入り口に四斗樽を据えて、木槌の“コーン、コーン”という威勢のよい音とともに「鏡開き」を行い、杉の香も清冽な“樽酒”を皆様へ振る舞います。各回とも先着200名様には、「日本酒の日」の記念の焼き印が入った“枡”で樽酒を提供し、その枡は記念に贈呈いたします。

<開催概要>

- 日 時：平成25年10月1日（火）
1回目は正午から、2回目は午後5時から
- 場 所：日本の酒情報館 1階正面入り口（東京都港区西新橋1-1-21）
- アクセス：東京メトロ銀座線「虎ノ門」駅1番・9番出口歩3分
〃 千代田線「霞ヶ関」駅C3出口歩3分
都営地下鉄三田線「内幸町」駅A4出口歩5分
JR「新橋」駅日比谷口歩10分
- その他：参加費無料。ただし、20歳以上の方に限ります。また、お車などを運転する方の参加はご遠慮ください。



<日本酒の日について>

日本では12種の動物にたとえられている十二支は、古代中国の天文学・暦学から生まれたもので、本来は1年の月の記号です。その10番目に当たる「酉」は、わが国ではトリと読まれています。元来壺の形を表す象形文字で、酒を意味しています。

古代では1年の始まりを冬至にしておりましたので、10番目の酉の月は今の9月末から10月のころとなり、新米が収穫されて新酒が醸される月であったことを表しています。つまり、10月は古来酒の月でした。こうした歴史を受けて、酒造家の中では、10月1日を「酒造元旦」として祝う風習が残っているところもあります。

通常日本酒造りは、晩秋から厳冬、早春にかけて仕込みが行われ、並行複発酵（糖化とアルコール発酵が同時に進行する発酵技術で、世界の発酵法の中でもっとも高度な技術といわれている）という日本酒固有の醸造法によって、新酒が誕生します。さらに新酒を火入れ（低温殺菌）して貯蔵タンクに囲い、涼しい酒蔵の中で夏を越させます。酒蔵で静かに息づいている酒は、ゆっくりと熟成して秋口には、香り、味とともに芳醇な酒となります。

このように日本酒は、冬から春、夏から秋へと日本の四季の移ろいととも生まれ育つ酒で、日本独特の気候風土が生み出した酒です。豊かな自然の恵みと日本人の知恵の結晶が日本酒であると言えます。わけても、10月は全国各地に海の幸、山の幸があふれ、日本酒が本当においしくなる月です。

日本の文化遺産ともいえるこの日本酒を正しく引き継ぎ、後世に伝えるという想いを新たにするとともに、一層の愛情とご理解を、という願いをこめて、日本酒業界では、1978年(昭和53年)に「10月1日は日本酒の日」と決めました。

<鏡開きについて>

新年の1月11日に、供えた鏡餅を食べる習慣「鏡開き」が正月の行事として行われています。酒屋では酒樽の蓋を「鏡」と呼んでいます。神事で酒樽の蓋を（鏡）を開く鏡開きは、健康・幸福などを祈念してその成就を願うものです。また、「鏡」は円満を、「開く」は末広がりを意味するといわれています。

結婚式や祝賀パーティーなどのセレモニーで、鏡開きが行われることが多くなりました。めでたい席で「鏡割り」では縁起も悪いので、「鏡開き」というのがよいとされています。

本件に関するお問い合わせは下記にお願いします。

日本酒造組合中央会 広報部 03-3501-0108

<http://www.japansake.or.jp/sake/>